



PENDAHULUAN

Standar Selai Buah Diet Diabetes merupakan Standar Nasional Indonesia yang bertujuan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, di samping untuk:

1. Melindung produsen
2. Mendukung perkembangan industri agrobis
3. Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989 tentang Pengawasan Makanan

Standar ini dirumuskan mellaui rapat Teknis pada tanggal 21 Nopember 1994, Rapat Prakonsensus pada tanggal 28 Nopember 1994 dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus pada tanggal 21 Desember 1994 di Jakarta.

Rapat tersebut, dihadiri oleh Produsen, Konsumen, Balai dan Instansi terkait.

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan jilid I, edisi III, Departemen Kesehatan RI 1993/1994.
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/ Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan.
3. SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman.
4. SNI 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang dilarang untuk makanan.
5. SNI 01-0222-1987, Bahan Tambahan Makanan dan Revisinya
6. SNI 19-2896-1992, Cara Uji Cemaran Logam.
7. SNI 19-2897-1992, Cara Uji Cemaran Mikroba.
8. SNI 19-0429-1992, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padatan.
9. Media Komunikasi Gizi, Edisi IV.
10. Food and Drug Administration.

DAFTAR ISI

Halaman

PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1
2. DEFINISI	1
3. SYARAT MUTU	2
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2
5. CARA UJI	3
5.1 Keadaan	3
5.2 Glukosa	3
5.3 Total Energi	3
5.4 Padatan Terlarut	4
5.4.1 Padatan Jumlah	4
5.4.2 Bagian Yang Tidak Larut Dalam Air	4
5.5 Serat Buah	4
5.6 Pewarna Tambahan	5
5.7 Pengawet	5
5.8 Pemanis Buatan	5
5.9 Cemaran Logam	5
5.10 Cemaran Arsen	5
5.11 Cemaran Mikroba	5
6. CARA PENGEMASAN	5
7. SYARAT PENANDAAN	5

SELAI BUAH DIET DIABETES

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. DEFINISI

Selai Buah Diet Diabetes adalah produk makanan yang diperoleh dengan cara mendidihkan bubur buah - buahan yang berasal dari satu jenis atau campuran buah - buahan bermutu baik, segar maupun hasil olahan dan ditambahkan pemanis alami/buatan yang sesuai untuk penderita diabetes dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Label Lvaria - Ruto

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Berdasarkan :		
	1.1 Bau	-	normal
	1.2 Rasa	-	normal
	1.3 Warna	-	normal
	1.4 Tekstur	-	normal
2.	Glusosa	% b/b	maks. 4,0
3.	Total energi	Kkal/sajian	Sesuai dengan label
4.	Kadar air total	% b/b	min. 60
5.	Serat buah	-	Positif (Sesuai bahan)
6.	Bahan Tambahan makanan 6.1 Pemanis buatan 6.2 Pewarna tambahan 6.3 Pengawet	Sesuai dengan SNI.0222-1987 dan revisinya	
7.	Contamin logam 7.1 Timbal (Pb) 7.2 Tembaga (Cu) 7.3 Seng (Zn) 7.4 Timah (Sn)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	maks. 1,5 maks. 10,0 maks. 40,0 maks. 40,0 maks. 250,0**
8.	Contamin arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
9.	Contamin mikroba 9.1 Angka lempeng total 9.2 Bakteri bentuk koki 9.3 Salmonella 9.4 Staphylococcus aureus 9.5 Vibrio sp. 9.6 Escherichia coli 9.7 Jamur	koloni/g APN/g koloni/g koloni/g koloni/g koloni/g koloni/g	maks. 5×10^2 maks. 20 negatif 0 negatif maks. 50 maks. 50

** Untuk sampel yang dikemas dalam kaleng

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Untuk pengambilan contoh sesuai dengan SNI 13 0472-1992 yang telah direvisi dan disesuaikan dengan kondisi dan jenis Produk.

5. CARA UJI

5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji dan Minuman, butir 1.2.

5.2 Glukosa

Cara uji glukosa sesuai dengan SNI. 01-2892-1992, Cara Uji Gula, butir 4.

5.3 Total Energi

5.3.1 Prinsip

Jumlah zat gizi makro dalam contoh

5.3.2 Produsen

- a. Menentukan lemak dalam contoh, sesuai dengan SNI.01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 8.1.
- b. Menentukan protein dalam contoh, sesuai dengan SNI.01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 7.1.
- c. Menentukan karbohidrat dalam contoh, sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan.

5.3.3 Perhitungan

Nilai Energi = $9 \times \% \text{ lemak} + 4 \times \% \text{ protein} + 4 \times \% \text{ karbohidrat}$.

5.4 Padatan Terlarut

Prinsip :

Menghitung padatan terlarut dengan cara mengurangi padatan jumlah dengan padatan tidak larut dalam air.

Padatan terlarut =

$\% \text{ padatan jumlah} - \% \text{ padatan yang tidak larut}$

5.4.1 Cara Uji Padatan Jumlah

a. Prinsip

Jumlah padatan yang terdapat dalam contoh.

b. Peralatan

Eksikator

- Lemari pengering
- Neraca analitis
- Botol timbang
- Pinggan penguap

c. Prosedur

- Timbang contoh \pm 2 g contoh dengan seksama kedalam piringan (yang sudah ditetapkan bobotnya).
- Contoh diletakkan dalam piringan penguap lalu keringkan pada lemari pengering, suhu 105o C selama 3 jam.
- Dinginkan dalam eksikator.
- Ulangi pekerjaan pengeringan, pendinginan dalam eksikator dan penimbangan hingga diperoleh bobot tetap.

d. Perhitungan

$$\% \text{ padatan jumlah} = \frac{W_1}{W_2} \times 100\%$$

W₁ = Kehilangan bobot setelah dikeringkan dalam gram

W₂ = Bobot cuplikan sebelum dikeringkan, dalam gram

5.4.2 Cara Uji bagian yang tidak larut dalam air

Cara uji bagian yang tidak larut dalam air sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 13.

5.5 Serat Buah

a. Prinsip :

Membandingkan serat buah dengan serat buah asli

b. Peralatan

- Gelas Ukur
- Pengaduk
- Mikroskop
- Corong penyaring

c. Prosedur

Ambil contoh sebanyak \pm 10 gram, masukkan ke dalam gelas ukur, kemudian tambahkan air panas, biarkan, dan serat-serat buah dan amati dengan mikroskop, yang kemudian dapat dibandingkan dengan serat buah aslinya.

5.6 Pewarna Tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI. 01 2895 1992, Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan, butir 2.1.

5.7 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI. 01-2894-1992, Cara Uji pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan.

5.8 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI. 01-2893-1992, Cara Uji pemanis Buatan dan Revisinya.

5.9 Cemaran Logam

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI. 19-2896-1992, Cara Uji Cemaran Logam.

5.10 Cemaran Arsen

Cara uji cemaran Arsen sesuai dengan SNI. 19-2896-1992, Cara Uji Cemaran Logam.

5.11 Cemaran Mikroba

- Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI. 19-2897-1992, Cara Uji Cemaran Mikroba.

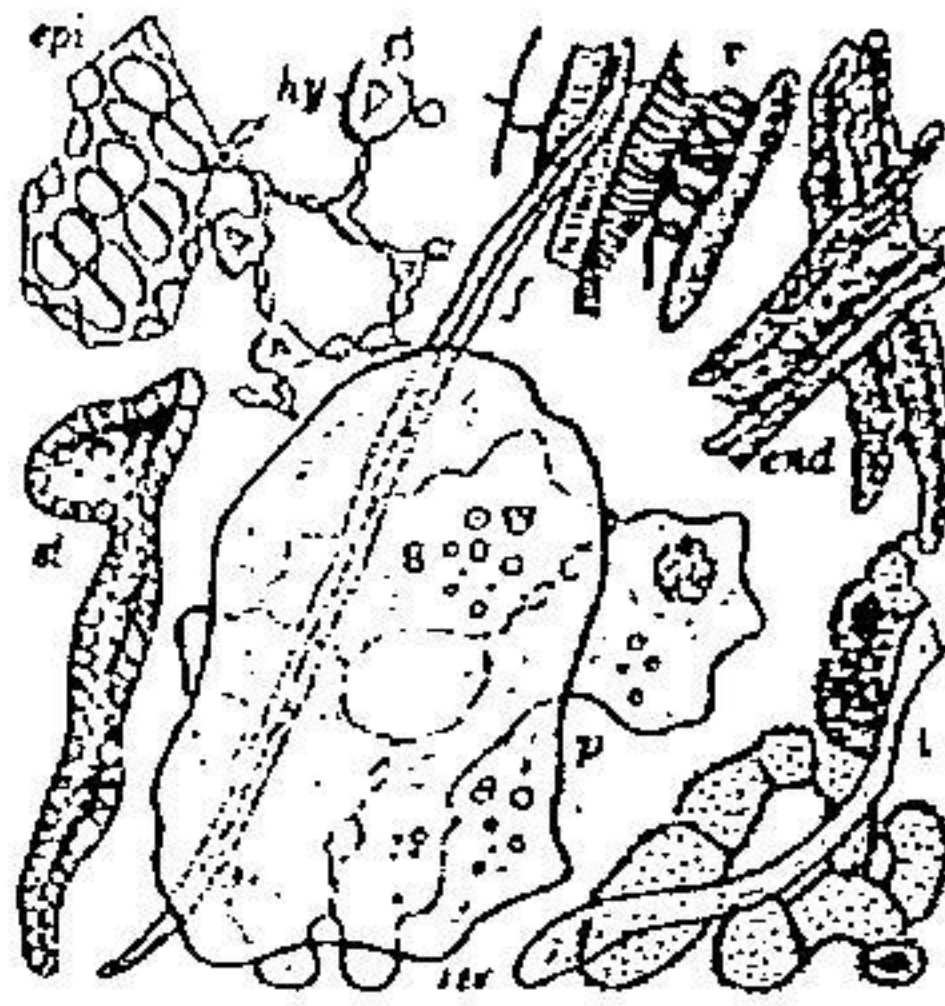
6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

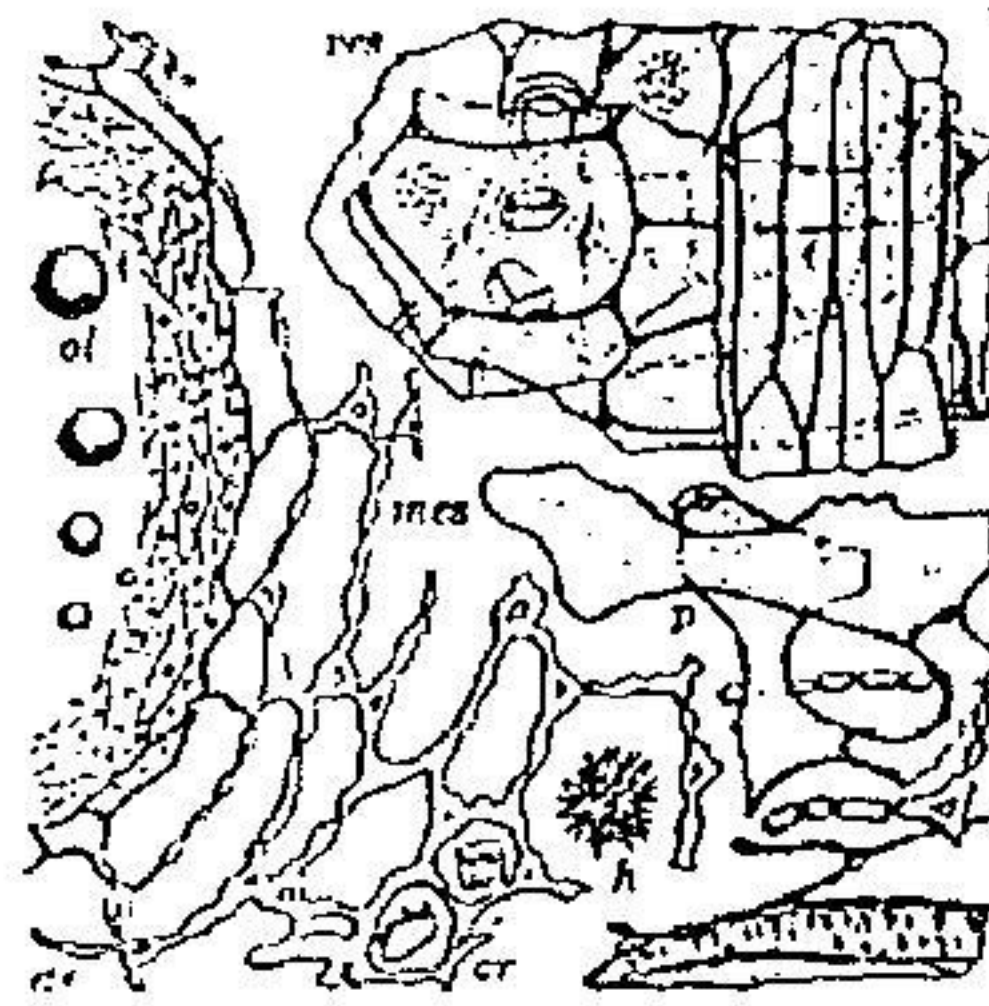
7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.

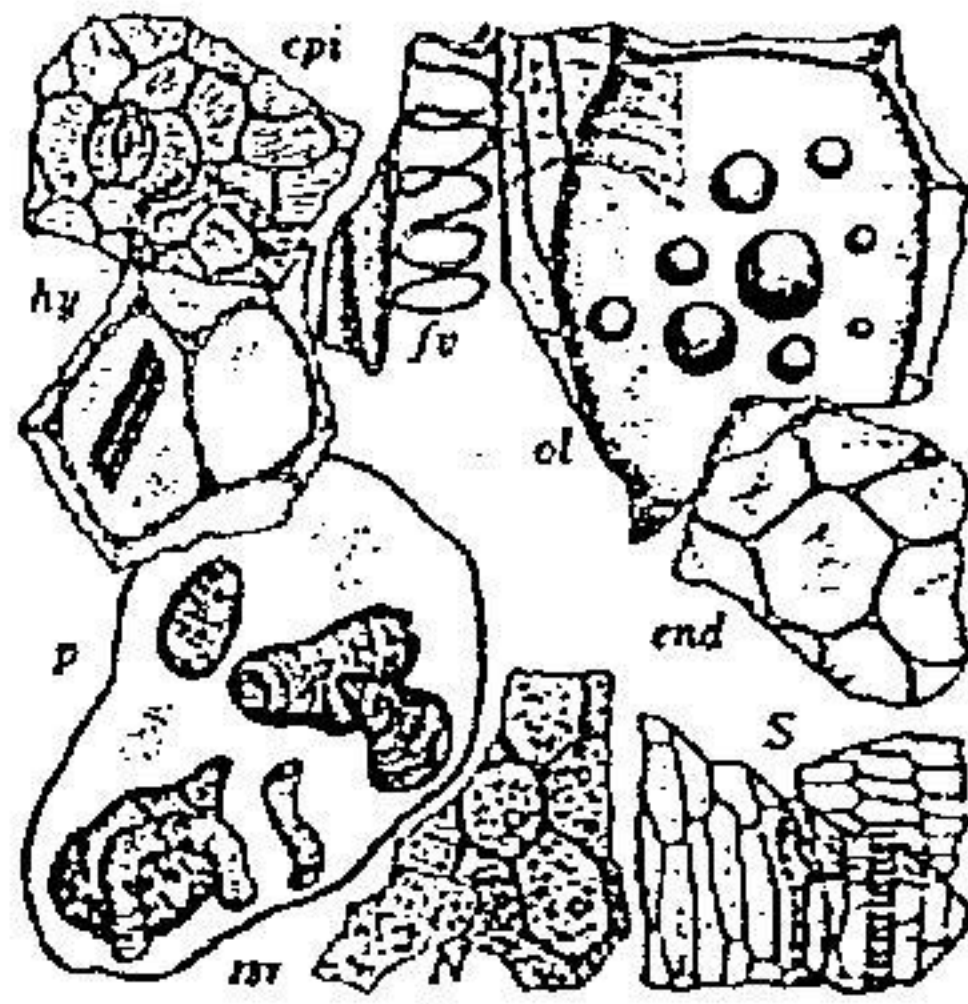
LAMPTRAN



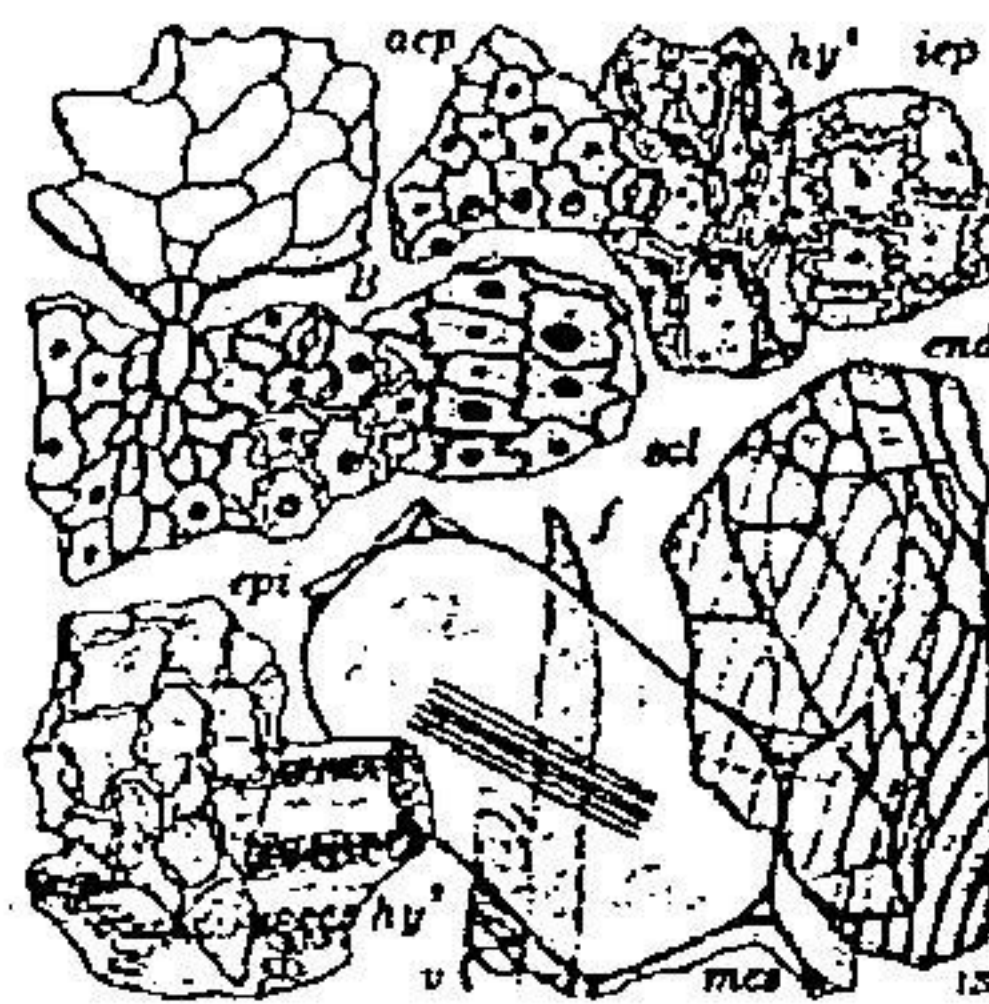
Apple



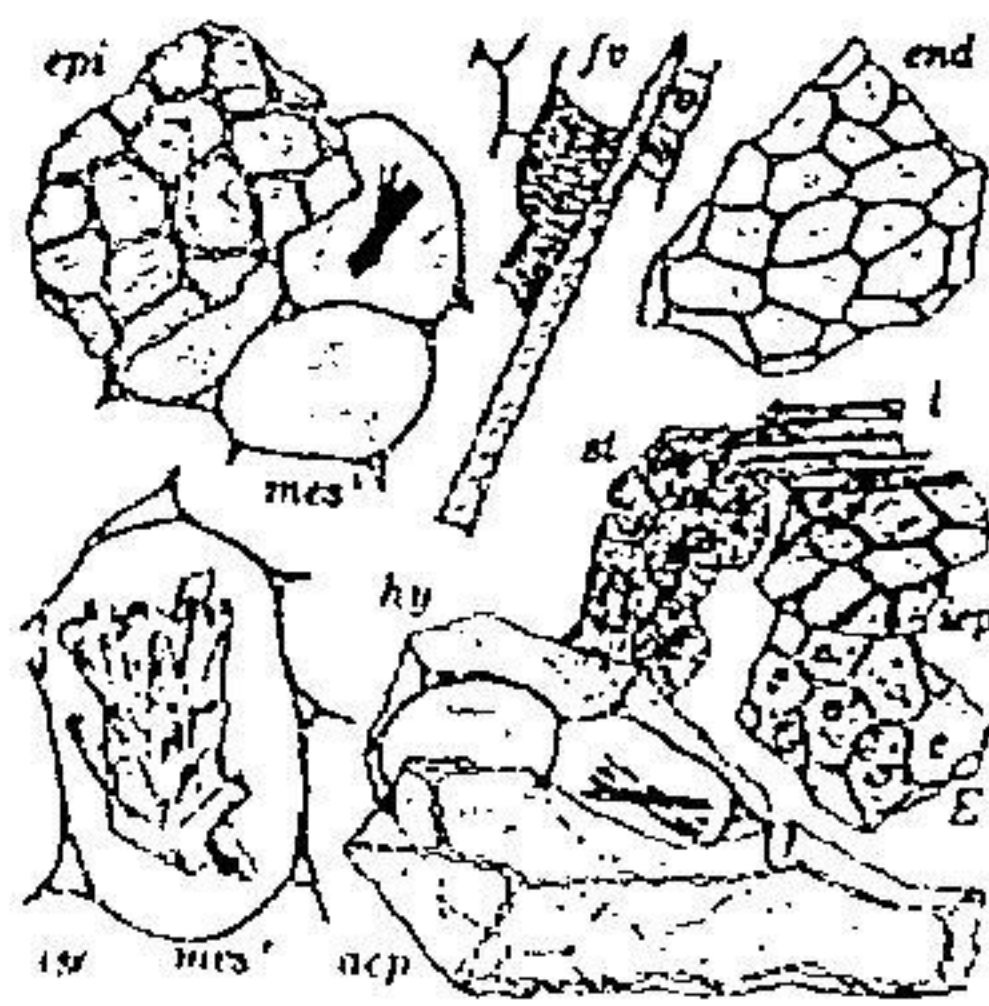
Orange



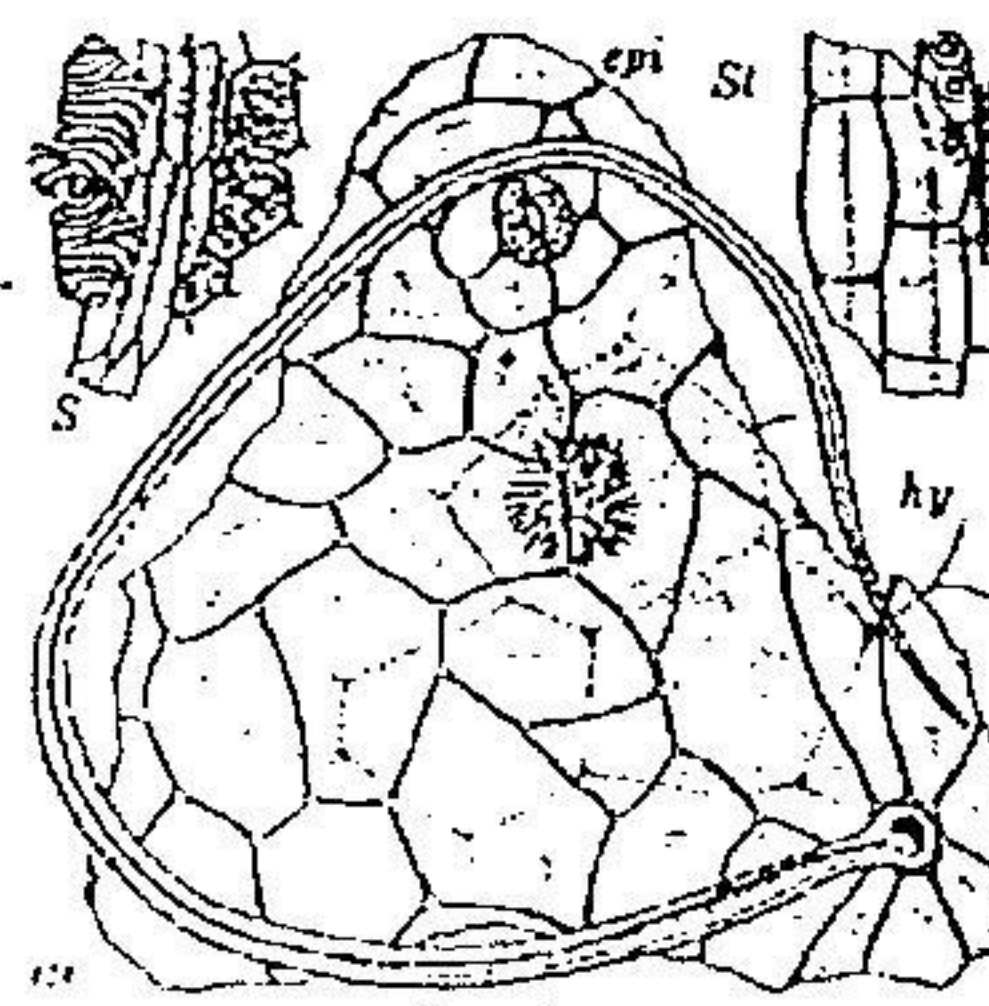
Banana



Pineapple



American Grape



Strawberry



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id